UŻYTECZNOŚĆ KARTOFLI

CZYLI

DOKŁADNE OBIAŚNIENIE

o

uprawie roli i sadzeniu kartofli, tudzież robienia z nich łatwym i tanim sposobem Ryżu, Kaszy drobney, Makaronu, Kluseczek, Mąki, Krochmalu, Chleba, Masła, Sera, Cukru, Kawy, Syropu, Wina, Wodki, Piwa, Octu,

Oraz

przyrządzania takowych do potraw rozmaitymi sposobami.

UŻYTECZNOŚĆ

KARTOFLI

CZYLI

DOKŁADNE OBIAŚNIENIE

O uprawie roli i sadzeniu kartofli, tudzież robienia z nich łatwym i tanim sposobem Ryżu, Kaszy drobney, Makaronu, Kluseczek, Mąki, Krochmalu, Chleba, Masła, Sera, Cukru, Kawy, Syropu, Wina, Wódki, Piwa, Octu.

Oraz

przyrządzania takowych do potraw

rozmaitymi sposobami.

w WROCŁAWIU
U WILHELMA BOGUMIŁA KORNA.
1 8 2 3.

Przedrzecz.

Kartofle (iako roślina dobroczynna i pożyteczna) zasługuią na szczególną uwagę przed innemi roślinami warzywnemi. Przekonano się dostatecznie i uznano iuż powszechnie, że zasilaiąc miliony ludzi, iest iedynym żywiołem ubóstwa, że zaymuie wielki artykuł gospodarstwa wieyskiego i zastępuie niezbędne

potrzeby tak w chowie bydła iak i w wyżywieniu ludzi. Z téy przyczyny więlu doświadczonych i pracowitych Ekonomów poświęcaiąc czas z niezmordowaną pilnością w celu rozrodzenia iak nayobficiéy téy nader użyteczney rośliny, podali w obszernych opisach dostrzeżenia swoie we względzie poprawy dotychczasowego użycia kartofli; lecz że takowe obeymuią dzieła kilkotomowe i po większéy części w iezykach zagranicznych pisane, tudzież że niekiedy przepisy te wymagaią znacznego wydatku, z téy więc przyczyny przedsięwziąłem sobie podadź w tem małem dziełku wyiątek naypożytecznieyszych wiadomości o kartoflach, które wsparte na przekonaniu i sposobem łatwym opisane, przyczynić się mogą do pożytku gospodarstwa domowego. Dociekanie kilkunastoletnie i doświa-

dczania osobiste nauczyły mnie poznać szacunek téy dobroczynnéy rośliny, na którą dosyć wielka część ludzi albo z oboiętnością albo z pogardą spogląda. Przyczyna dla któréy się to dzieie iest zapewna ta, iż nieznaiąc sposobu użycia w rozmaitych przypadkach sporządzania z nich takowych przedmiotów które służą do potrzeby gospodarstwa, i uważaiąc ią za roślinę prostą z któréy się nic więcéy zrobić nie da iak tylko powszechna iarzyna stołowa lnb pospolita pasza dla świn, niepoznano się na iéy własności i szacunku. Ile mi wiadomo nieczytałem iescze dzieła w polskim iezyku, któreby dokładną naukę o użyteczności kartofli zawierzało prócz nie których ułamków opisuiących sposób wypalania z nich wódki, wreszcie choćby się niektóre znaydowały, trzymaiąc

się zdania pewnego uczonego człowieka który powiedział że dzieła ekonomiczne są dziełmi naypotrzebnieyszemi, składam rodakom moim wyiątek naypewnieyszych wiadomości o kartoflach, doświadczaiąc piérwéy każdego podanego sposobu z pomyślnym skutkiem i znaczną korzyścią.

Wykaz przedmiotów w tem dziełku zawartych.

Dział Pierwszy.

Dział Drugi.

Dział Trzeci.

Dział Piérwszy.

O sadzeniu, zachowaniu i użyteczności Kartofli iako roślinie paśnéy podług nauki Koppego.

Nayważnieyszą zaletą kartofli iest to zdarzenie że na równie rozległem miescu więcéy owoców rodzą niżeli inne rośliny a nawet więcéy niżeli naylepsze zboże. Z iednego morgu można zebrać do ośmdziesiąt lub stu korcy kartofli, a zdarzyło się iuż nie raz że wielu sadzących kartofle podwoyną takową ilość z morgu zebrali. Jednak, gdybyśmy tylko przy zbiorze 80 korcy kartofli stanęli, wyniknie ztąd, iż ten iest równie odpowiedaiący 24 korcom żyta, którego żadną miarą z iednego morgu otrzymać nie możemy. Kartofle iako roślina

pasna uważane, maią iescze te szczególne zalety:

1) Przestaią na roli iakiegokolwiek ona iest gatunku, można ie bowiem sadzić na roli piasczystéy, procz żyta i tatarki żadnéy innéy nie rodzącéy rośliny, a nawet i w rolą iełową zasadzone wydadzą zbiór dosyć liczny.

2) Maią daleko mniéy nieprzyiacioł między gąsienicami i owadami nad inne rośliny iarmużowe, które w nich okropne spustoszenia czynią, dla tego obawiać się nie potrzeba utracenia kartofli przez gąsienice, iak się to często w przeciwnym razie z innemi roślinami dzieie.

3) Pora dżdzysta i ciągle słotna nie tyle szkodzi kartoflom iak innym pasnym roślinom, tudzież że sadzenie ich podczas każdéy pory powietrza, dogodnie uskutecznić się może bez obawiania się choć naymnieyszéy szkody.

4) Nakoniec, że kartofle dla swéy własności mącznéy są naybardziéy zbliżone do zboża, przeto i za naylepszą paszę dla bydła

służyć mogą. Osobliwie do napoiu dla krów cielnych i do tuczenia świń, kartofle, iak powszechnie wiadomo nayużytecznieyszą są karmą. Koniom nawet dawać można kartofli oszczędzaiąc przezto innego zboża, a iak są użyteczne do różnych potraw, do pieczywa chleba, pędzenia wódki, robienia ryżu, mąki, syropu i t. d. o tem da się dostateczne obiaśnienie w następuiących oddziałach. Mógłbym tu iescze więcéy podobnych zalet przytoczyć, gdybym nie był przekonany, że każdy roztropny gospodarz umie cenić korzyść téy wyśmienitéy rośliny. Przystępuię zatem do nauki na iaki sposób kartofle naylepiéy i nayłatwiéy sadzić się mogą. A nayprzód co do roli.

Lubo wspomniałem że kartofle na wszelkiéy roli iakiegokolwiek bądź gatunku przestaią, nie miałem iednak myśli zapewniać, że ieden gatunek roli iest tak dogodny kartoflom iak drugi. Rola zwięzła mniéy im sprzyia niż krucha, a naylepsza iest dla nich taka, która ma cokolwiek wilgoci w

sobie; lecz zbytnia mokrość iest im szkodliwa i w takiéy wodnistéy roli wszelka roślina zbutwieć i zgnić musi. Na wilgotnéy cokolwiek roli wydadzą kartofle naypewnieyszy i naylicznieyszy zbiór, który żadną miarą omylić nie może, skoro się rola należycie i głęboko uprawiła. W takim razie oprą się kartofle przez kilka miesięcy w przypadku trwaiącéy suszy a czas słotny mało im zaszkodzić zdoła, skoro iescze przytem zapobieżymy aby na nich nigdy woda nie stała.

Uprawa roli zawisła na tem, aby ią takim gnoiem nawozić który ią miernie rozwalnia. Kiedy zaraz na początku wiosny tak rolę uprawimy aby iak naylepiéy skruszoną była, tudzież gdy dołożymy starania aby nigdy w bryły nie zeschła, kartofle udadzą się bardzo dobrze, a przez zasłonienie własnem zielem gruntu, utrzymywać go będą w stanie wilgotnym i kruchym. Piasczysta rola niezdatna do innych roślin pasnych, nagrodzi sowicie koszta uprawy,

sadząc w niéy kartofle. Uprawiaiąc ią wcześnie i głęboko, zasadzaiąc owoce trochę gęściéy, spodziewać się można iż oczekiwania nie zawiedzie.

Nie potrzeba na to bynaymniéy zważać, gdyby rola do kartofli przeznaczona, była pełna dziczyzny i chwastu, bo chcąc rolę z niéy oczyścić i przysposobić ią do gruntu na zboże, naylepszym śrzodkiem iest sadzenie w nią kartofli, albowiem takowe istotnie chędożą ią z chwastu. Owszem iak naybardziéy zdziczałą rolę trzeba do kartofli przeznaczyć, gdyż prawie zwyczaynie zdarzać się zwykło, iż rolnicy lepsze z niéy kartofle zbieraią niżeli z roli czystéy, gdyż chwast pomiędzy niemi znayduiący się w gnóy obrocić się musi. Radzę tu, aby robotę uprawiania roli pod kartofle nie odkładać do czasu, owszem rozpocząć ią w iesieni i zostawić ią po odwróceniu bez bronowania, takową bowiem gdy mróz przeymie natenczas i perz wymarznąć musi. Po oschnieniu roli na wiosnę, potrzebne iest

powtórne oranie i bronowanie, a gdy iuż rola tak się usposobiła że wszystkie bryły pokruszone zostały, chociażby nawet korzenie chwastu nie zgniły można natychmiast do sadzenia kartofli przystąpić.

Wypada atoli uczynić wzmiankę o gnoiu dotychczas rożnym sposobem i w rozmaitych czasach używanego. Niektórzy są tego zdania, że naylepiéy iest gnoić rolę pod kartofle przed samem sadzeniem, inni, że gnóy przy pierwszém zaraz oraniu iest potrzebnym; lecz moia rada iest ta: że chwila w któréy drogi są dobre i w któréy inne niezbyte zatrudnienia gospodarcze żadnéy przeszkody nie czynią, iest czasem naysposobnieyszym do wywożenia gnoiu, albowiem doświadczyłem że to iest wszystko iedno, czy gnóy zaraz z ziemią odwraca się, czy się dopiero przed sadzeniem nawozi, i skoro tylko gnóy iest dobry w obydwóch przypadkach iednaki skutek okaże. Na roli peprzem i dziczyzną zarosłéy, pierwsza uprawa przez gnóy długi stanie się trudnieyszą

gdyż brony dobrze niezdołaią imać ziemi, przeciwnie zaś na roli pełnéy gorczyczniku, gnoienie wczesne iest bardzo korzystne.

Kartofle wymagaią w prawdzie dobrego i znacznego nawozu, lecz go znowu w obfitem mnóstwie roli wracaią, gdy się na paszę dla bydła obrócą. Nie można tu naznaczyć pewnéy ilości fur gnoiu, lecz gdy grunt iest nadto zwięzły, więcéy nawozu wymaga aby rola rozwolnioną była, niż grunt kruchy.

Naystosownieyszy czas do sadzenia kartofli trwa przez cały Kwiecień i May, a nawet na początku Czerwca sadzone, wydadzą iescze zbiór bardzo obfity. Nie wiążmy się zatem do pewnego czasu z oczekiwaniem który w téy lub w owéy okolicy za naylepszy się uznaie, a tem mniéy iescze do odmian Xiężyca; naylepszy bowiem czas iest wtedy, gdy rola do nich dobrze się uprawiła i gdy inną pracą w gospodarstwie zatrudnieni nie iesteśmy. Sama tylko rola

piasczysta czyni tu wyiątek od powszechnego prawidła, przy którey wczesne sadzenie iest koniecznie potrzebne nim ieszcze upały nastaną.

Kartofle sadzą się rozmaitym sposobem. Niektórzy uprawiaią rolę do kartofli tak iak do innych roślin i potem ie za pomocą haka sadzą, inni używaią rydla i t. p. Nayliżeyszy sposób iest ten, gdy kartofle za pługiem w brozdy się kładą i następuiącą skibą przykrywaią, gdyż sposób sadzenia za hakiem lub rydlem tam tylko dogodny bydź może, gdzie niema żadnego sprzężaiu; lecz ci którzy go maią daleko lepiéy uczynią, trzymaiąc się zaleconego sposobu. Atoli sadzenie za pługiem wymaga pewnéy uwagi, gdyż kartofle w takiéy odległości kłaśdź się powinny w iakiéy krzaki na przyszłość stać muszą. To zatrudnienie nie iest tak przykre iak się z początku wydawać może i odbywa się z nadzwyczayną prędkością; ma także i tę zaletę że krze kartofli ieden od drugiego rownie odlegle stać będą. Coś-

kolwiek trudności sprawi należyte przykrycie następuiącey skiby. Z tego powodu trzeba pług tak nastawić, aby skibę szeroko rozcierał, to iest: deska (odkładnica) powinna bydź szeroka, albo też inna tym czasem w pług wsadzona, póki kartofle się podornią. Do sadzenia biorą się śrzednie kartofle, któreby się na ten koniec osobno odkładać powinny. Wcale wielkie sadzić nie warto, gdyż te po większéy części w ziemi gniią, a zupełnie małe dla tego są niezdatne, albowiem nie doszły do całkowitéy doyrzałości i następnie złe owoce wydadzą. Nie maiąc innych iak tylko wielkie kartofle można ie do sadzenia na dwie lub trzy części poprzekraiać.

Po sadzeniu należy zostawić rolę tak długo niezawleczoną, aż gorczycznik i inne chwasty wschodzić poczną, natenczas dopiero kartofle broną zawleczone bydź powinny co i dziczyznę zniweczy i roślinienie kartofli przyspieszy. W krótce po wykonaniu téy pracy pierwsze pielenie nastą-

pić powinno, które bardzo iest ważne, gdyż im wcześniéy się ułatwia, tem prędszego wzrostu owoce nabieraią, lecz gdy raz iuż dziczyzną zarosną nigdy się dobrze nie rozkrzewią. Kiedy kartofle po drugi raz ochędożone i okopane zostały, nie wymagaią żadnego osobliwego pielęgnowania i dosyć iest mieć tylko na to uwagę, aby ziela zawcześnie nie zrzynać, powinny albowiem póty mieć liście swoie, póki zupełnie nie doyrzeią, co natenczas się dopiero dzieie, gdy liść żółknąć poczyna.

Do wykopywania kartofli wybiera się ile możności czas przyiemny i suchy, nie tylko dla tego że robota na owczas dogodniey się uprząta, lecz że z suchéy roli wybrane kartofle dłużéy zachować można i nie tak łatwo wilgoć w siebie przyymuią.

Kiedy tak dalece wielki zbiór kartofli mamy, iż każdéy krowie po cztery miarki dawać będziem mogli, nieomylnie daleko więcéy mleka otrzymamy, a ztąd przeko-

namy się o korzyściach pomnożonego sadzenia kartofli, uważaiąc iescze do tego że gnóy który po takiem paszeniu zbieramy, przechodzi co do dobroci i wartości wszelkie inne korzyści. Woły robocze przy paszy z kartofli tak się dobrze żywią, iak gdyby im owsa dawano, owce nawet mogą się tuczyć kartoflami a i koniom sprzyia ta pasza oszczędzaiąca znaczny wychód zboża.

Wyiątek z dzieła drukowanego w Rudelstadzie w roku 1819 pod tytułem: Owoc kartoflany zawieraiący naukę o iego sadzeniu, i gatunkach.

Gdy angielski admirał sławny Franciszek Drakę (któremu winni iesteśmy sprowadzenie do nas kartofli) przy powrocie swoim z Ameryki w roku 1585 dał ogrodnikowi swemu kilkadziesiąt kartofli nie widzianych dotąd nigdy w Anglii z tem zaleceniem,

aby ie na iedney kwaterze posadził i szczególne o nich miał staranie, zapewnił go oraz iż owoc ich iest bardzo smaczny. Ciekawość ogrodnika posunięta była do naywyższego stopnia, w krótce pokazały się liście i kwiat, nakoniec wiele owocow maiących podobieństwo zielonych iabłek, w których iak wiadomo znayduie się nasienie, a które niewiadomy ogrodnik za owoc uwielbiany uważał. Chcąc doświadczyć smaku téy rośliny zdaiącéy się mieć doyrzałość zupełną, ugryzł iedno iabłko, lecz znayduiąc ie gorzkiem i przykrem, odrzucił od siebie z niechęcią owoc wspomniony i iak sądził nie warty starania iakie około niego łożył. Podaiąc Admirałowi kilka z tych owoców, zapytał się: „czyli to iest taż roślina któréy smak uwielbiał“ odebrał za odpowiedź że ieżli mu się zdaie że iest niedobrą, niech ią wyrwie z korzeniem nim dziczyzną ogrod zapleni. Stało się. Lecz iak zdumiał się ogrodnik gdy pod każdym krzakiem znalazł wielką ilość kartofli podobnych do tych które zasadził.

Admirał kazał ugotować kilka kartofli, a gby ie Ogrodnik skosztował rzekł pełen zadziwienia: byłoby szkodą niszczyć tak wyśmienitą roślinę! Cóżbyłby powiedział, gdyby mógł przewidziec, iak użytecznym produktem iest dzisiay w kraiach europeyskich.

Roślina ta służąca do pożywienia ludzi i do karmy bydła zaleca się nietylko z swéy dobroczynnéy użyteczności, ale nawet i z tego względu, że w każdym kraiu przyymuie się, że każda rola iest dla niéy dogodna, że mało zachodu około siebie wymaga, i że obficie nagradza lekkie trudy w sadzeniu iéy poniesione.

Często doświadczono, iż rola która się pod inne rośliny niezdała, tudzież na łąkach suchych kartofle sadzone obfity zbiór przyniosły, i gdy inne rośliny przez grad wytłuczone zostały te naymnieyszéy szkody nieponiosły. W mokrych tylko latach lub przez gorąca nazwyczayne mogą się nie

udać, atoli i w tym przypadku nieprzestaią działać dobroczynnie na rolę, gdyż ią czyszczą z chwastu i dziczyzny.

Gatunki kartofli są rozliczne, a co do koloru te bywaią białe, czerwone, żołte, niebieskie, zielone i czarne. Pierwsze, to iest białe, maią smak przyiemny i naylepszy a dla swéy własności mączystéy zasługuią przed innemi na pierwszeństwo, chociaż nie są tak wielkie iak kartofle innego gatunku, a nawet mnieysze od wszystkich. Czerwone są powiększéy części kaliste czyli łoiowate dla tego niemaią tak dobrego smaku iak wyżéy wspomniane, z tem wszystkiem są bardzo dobre i doyrzewaią pozno. Gatunek ten iest naydogodnieyszą paszą dla bydła, atoli znayduią się iescze niektóre między niemi gatunki które bardziéy są smacznieysze i mączystsze niż białe kartofle. Zołte, gdy maią kolor nadto podwyższony to iest gdy wpadaią w farbę paliową lub pomaranczową albo cytrynową są zupełnie niesmaczne, lecz te które są

koloru blado żołtego odpowiedaią w dobroci naylepszym białym kartoflom. Niebieskie, (wyiąwszy te które maią kolor blado błękitny i które są bardzo mączyste i smaczne) służą iedynie za paszę dla bydła, a Czarne do niczego użyte bydź nie mogą, gdyż nie tylko kolor ich iest przeciwny, ale nawet i smak przykry i gorzki. Zielone, uważać można za zgniłe kartofle dla tego też takowe do potraw użyte bydź nie mogą.

Naydogodnieyszy grunt pod kartofle, na którym naylepiéy się udaią iest ten który się składa z gliny i piasku, to iest iak niektórzy zowią gliniasto piasczysty, maiący przyzwoitą wilgoć, który do tego uprawiony z iesieni został nawieziony krótkim krowim gnoiem, a z położenia maiący spadzistość ku zachodowi lub ku północy, gdzieby więcéy było cienia niż słońca. Wilgoci wymagaią kartofle równie iak wszystkie inne owoce iarmuzne, przeciwnie zaś susza i zbytnia mokrość czyni ie albo niedoyrzałemi albo wodnistemi, w obydwóch razach

staią się niezdatne do użycia. Gnoy iak wspomniano iest pospolicie ten który się z pod krów wywozi, lecz ktoby chciał i miał sposobność gnoienia dębicą czyli kwasem garbarskim, ten otrzyma nadspodziewanie dobre i smaczne kartofle przy ich mnogim zbiorze, a oprocz tego gnoiąc tym sposobem rolę przez dwa lata i zasadzaiąc kartoflami, uczyni ią zdatną do wszelkiego zboża.

Owoc kartoflany rozradza się cudownym prawie sposobem. Co z innym uczynić nie można to się daie uskutecznić z kartoflem, przerznięty bowiem na kilka części wyda dobre i liczne owoce, iego nasienie, odcięte gruczołki wszystko to rozradza się w nadzwyczayney obfitości. Sadzenie łatwe iest również zaletą tego owocu, uważać tylko na to potrzeba aby w pewney przyzwoitey odległości od siebie sadzone były, a dla dogodności pełcia naylepiey będzie sadzić ie w kształcie warcabnicy.

Dział Drugi.

O sposobie robienia z kartofli rozmaitych gospodarczych i użytecznych preparatów.

1) Ryż z Kartofli.

Chcąc mieć Ryż z Kartofli potrzeba się zaopatrzyć w narzędzie blaszane, z stęplem drewnianem w kształcie sikawki mierney. Rurka takowa powinna mieć ze wszystkich stron dziurki wielkości ziarnka ryżowego. Gdy się iuż kartofle zwyczaynym sposobem ugotowały, obrać ie z łupin i rozetrzeć w donicy, a gdy zupełnie ostygną, napełnia się tą roztartą massą narzędzie blaszane, i wyciska się ią za pomocą stępla przez dziurki na talerz, i postępuie się tym sposobem aż dotąd pokąd cała massa utartych kartofli przez dziurki nie przeydzie. Z tem wszystkiem trzeba mieć baczność, aby wyciśnione kartofle nim się powtórnie narzę-

dzie napełni, na obszernem naczyniu lub na papierze delikatnie piorem roztrząść, albowiem gdyby wszystko na kupie zostało skleićby się mogło. Gdy tym sposobem cała massa wyciśnioną zostanie, zostawić ią aby cokolwiek wyschła, w tenczas dopiéro biorąc ią częściami na płaski druszlak albo na rzadkie sito, lub lepiéy na przetak, należy ią przesiewać tak, aby w kształcie ziarnek przelatywała, a gdy się iuż to stało, wystawić na słońce aby powoli wyschła, dopoki ryż takowy przyzwoitéy twardości nie nabędzie. Tak sporządzony można go przez długi czas w płóciennych woreczkach zachować. Gdyby atoli przesiewanie na przetaku udać się niechciało, można tę massę z narzędzia wyciśniętą na ciepłem mieyscu ususzyć, i gdy się w palcach łamać będzie na tenczas w małe ziarnka podrobić, co iednak nie iest rzeczą tak dogodną iak w sposobie wyżéy opisanym.

Jescze lepszym będzie ryż kartoflany, gdy się ugotowane i przetarte kartofle z

pszenną mąką pomięsza wbiwszy do tego pare iaiek i urobiwszy massę na ciasto, a gdy się z tego ciasta wyżéy opisanym sposobem ryż otrzyma, takowy do wszystkich potraw może bydź używany, i nigdy się niepokruszy.

2) Kasza z Kartofli.

Na ten cel odgotowawszy kartofle przez parę (ob. Dział III. Nr. 1.) obieraią się z łupin, i gdy iuż ostygną, należy ie pokraiać w kostki a na ostatek wysuszyć na słońcu lub w piecu. Ażeby sobie wiele czasu nie zabierać można cząstkowo przysposobiać się w takowe kraianki i suszyć ie do pewnéy miary. Gdy się iuż ma znaczną ilość tak przyrządzonych kartofli, oddadź ie do młyna dla otrzymania z nich kaszy, atoli zważać potrzeba aby kamienie żadnego piasku i otrębów nie przepuszczały, gdyż inaczéy kasza kartoflana na nicby się przydać nie mogła. Podług upodobania więc można sobie zamówić z tych kosteczek grubą lub drobną kaszę, a nawet i mąka, która po-

między nią wypada przydadź się może w gospodarstwie. Kasza takowa zastępuie odpowiednie mieysce zwyczayney kaszy, a sczególnie w mleku naylepiey użytą bydź może.

Innym sposobem otrzymać można kaszę z kartofli, gdy się ie surowe oskobawszy w kostki pokraie, i w piecu wysuszy. Nie trzeba się atoli troszczyć ieżeli tym sposobem wyszuszone kartofle brunatnego koloru nabędą, gdyż to ich dobroci w naymnieyszey części nie uymuie. Takowe gdy ostygną mogą bydź natychmiast zemlone, i kasza z nich zrobiona iest bardzo dobrą. Jeżeli zaś posiada się takową ilość kartofli, iżby niewarto było udawać się z nią do młyna, w tenczas można wzmiankowane kosteczki w mozdzieżu roztłukiwać, i przez sitą od mąki oddzielić, która do pieczywa zdatną bydź może; kasza zaś zawsze tak dobrą będzie iak gdyby mloną była.

Kasza z surowych kartofli ma to pierwszeństwo nad kaszę z gotowanych kosteczek,

iż prędzey się ugotuie i lepszy smak ma niżeli druga.

3) Mąka i Krochmal z Kartofli.

Następuiącym sposobem otrzymuie się Mąka z Kartofli. Trzeba sobie kazać zrobić wielką szatkownicę iaka się używa do szatkowania kapusty, lecz w mieyscu gdzie się noże znayduią osadzić szeroką blachę któraby cośkolwiek więsze dziurki miała niżeli na zwyczaynych tarkach znaydywać się zwykły. Powtóre napełnić wielki statek czyli balią wodą aż do połowy. Gdy się to wszystko uskuteczniło biorą się wielkie białe Kartofle i czyszczą się w wodzie, poczem szatkuią się na rzeczoney blasze dziurkowaney tak iak na szatkownicy. Praca ta wymaga wiele pilności i silnego przyłożenia rąk. Gdy więc uszatkowane tym sposobem kartofle wodę napełniły, tedy łupiny iako lekkie części pływaiące po wierzchu zebrać się powinny przez sito z częściami grubych i nieprzetartych kartofli. Osada czysta pozostała w wodzie wlewa

się do innego wielkiego naczynia, którą mieszaiąc aż do gruntu przelać nareszcie potrzeba przez sito włosiane do innego czystego naczynia. To iednak bardzo ostrożnie uskutecznić należy, aby się nic nieczystego do téy massy nie dostało inaczéy na nowo przelaćby ią wypadało, Przelana Massa stać powinna przez kilka godzin, poczem zlewa się woda która na niéy osiadła. Teraz nalewa się czysta woda i mięsza się powtórnie massa aż do gruntu w celu odłączenia od niéy wszelkiéy nieczystości. To zlewanie i nalewanie czystéy wody dopóty dziać się powinno, dopóki tak czysta woda nie spłynie iak była na massę lana, a w tenczas ustawia się naczynie w takiém kierunku aby woda powoli ściekać mogła.

Po kilku dniach, gdy ta massa przyzwoitéy twardości nabędzie, oskrobuie się z wierzchu nożem brudny pyłek, kraie się ią w kawały i rozkłada na deski płotnem poprzykrywane aby w tym stanie zupełnie wyschnąć mogła, a po ośmiu dniach massa

ta okaże się naypięknieyszym i naybielszym krochmalem.

Takowy gatunek krochmalu czyli mąki krochmalnéy iest daleko bielszy i delikatnieyszy niżeli ten który się z pszenicy robi. Naysczegolniéy użyć go można do krochmalenia koronek, gdy nie tylko im naypięknieyszą białość nadaie, ale czyniąc ie tęgiemi nie klei ie iak zwyczayny krochmal. Funt ieden tego krochmalu uczyni tyle skutku w bieliźnie ile dwa funtu kromalu ordynaryynego; tylko przytem na to uważać potrzeba, że przy rozrobieniu krochmalu kartoflanego więcéy zimnéy wody użyć potrzeba niżeli do zwyczaynego, gdyż ten krochmal natychmiast się w wodzie rozpuscza.

Prócz tego przestroga ta niechay służy za prawidło, że tylko w ciepłéy porze roku, ale nie podczas mroźnego powietrza krochmal takowy robić potrzeba. Mąka ta może bydź używaną do potraw i pie-

czywa, a łupiny i szumowiny krochmalne są dobrą tuczą dla świń.

4) Chléb z Kartofli.

Piérwszy Sposób. Kartofle surowe oskrobawszy gotować w wodzie aż dotąd póki nie staną się zupełnie sypkie, aby ie łatwo rozetrzeć można było. Gdy ostygną trzeć ie na tarce maiącéy dziurki wielkości grochu, gdyż inaczéy praca ta stałaby się uprzykrzoną i nudną, atoli im drobniéy kartofel się rozciéra tem lepszy z niego chléb będzie. Na ten koniec użyćby można szatkownicy pod Nrem 3 opisanéy, a zatrudnienie to szłoby z daleko większym pośpiechem. Do téy massy dodaie się następnie tyle mąki żytnéy aby łącznie z nią przyzwoite do pieczenia ciasto ugnieść można, atoli do zaczynienia dwa razy tyle kwasu dodadź należy ile się używa do zwyczaynego chleba, gdyż inaczéy chleb byłby za słodki i nadto miękki. Drugiego dnia gdy ciasto narośnie, robić z niego zwyczaynym sposobem bochenki posypuiąc mąką

żytną, przyczem i na to zważać potrzeba, że chleb takowy o pół godziny dłużéy w piecu zostawać powinien niż przy powszechném pieczywie chleba żytnego. Robiąc chleb kartoflany, gdy zwyż wspomnianą massą przetartą została, nie używa się do niéy wody w celu urobienia ciasta z mąką, albowiem massa ta dosyć z sama siebie iest wilgotna i mokra. Nieużywanie wody, i dłuższe zatrzymanie bochenków w piecu są w tym względzie warunkami nieprzestępionemi. Przytem i na to tu wspomnieć należy, iż dwa razy tyle mąki żytnéy do urobienia ciasta wziąć należy, ile się utartéy massy znayduie, to iest gdyby kto miał massy kartoflanéy garniec, powinien dobrać dwa garce mąki i t. p. Przekonano się z doświadczenia, iż chleb takowy co do dobroci nie ustępuiąc bynaymiéy chlebowi żytnemu, oszczędza wielką ilość mąki, i zastępuie po wielkiéy części znaczny artykuł w gospodarstwie.

Drugi Sposób. Obwarzywszy kartofle, gdy iuż cokolwiek ostygną obrać ie z

łupin i rozgnieść na stolnicy drewnianym wałkiem i ususzyć w piecu. Piec nię powinien mieć więcéy gorąca, iak ma w tenczas gdy się z niego chleb wyymuie, a zatem przepalić go tylko należy. Gdy kartofle w tym stanie rozłożone na szerokiéy brytwanie wsunięte zostały, piec musi stać otworem aby dym zupełnie z niego wyszedł, a gdy kartofle doszły iuż do tego stanu iż się w palcach z łatwością kruszyć daią, gdy w poruszaniu czynią taki szelest iaki się słyszeć daie przy poruszaniu orzechów, tedy to iest znakiem iż doskonałéy twardości nabyły. W tem momencie wysunąć ie z pieca potrzeba i dadź im ostygnąć na brytwanach, a gdy zupełnie zziębnieią wsypać do worków i złożyć ie w mieysca suchem. Gorącość pieca powinna bydź przyzwoita, gdyż przy mnieyszem cieple kartofle nabędą koloru czarnego i stracą na swéy dobroci. Jeżeli się ma wielką ilość tak ususzonych kartofli, można ie oddać do młyna, albo zemleć w domu w żarnach na mąkę. Staiąc się mąką traci dwarazy mniéy

ną wądzę i zabiera mniéy mieysca niżeli w stanie surowym, a zachowana w suchem mieyscu i zabespieczona od wilgoci staie się coraz lepszą i pożywnieyszą. Chcąc mieć chleb pszenno-kartoflany bierze się przez połowę mąki kartoflanéy i mąki pszennéy, a do żytno- lub ięczmienno-kartoflanego chleba, trzecią część mąki kartoflanéy a dwie części mąki żytnéy lub ięczmiennéy. Naylepszy atoli będzie chleb w tenczas, gdy się do 40 funtów mąki pszennéy weźmie 17 funtów mąki kartoflanéy, i takowe wspólnie się pomięsza. Z resztą chleb ten robi się zwyczaynym sposobem z tą tylko różnicą iż w pieczywie na następuiące warunki uważać należy. Skoro się bochenki do pieca wsadzą i gdy iuż cokolwiek farby brunatnéy nabierą, natychmiast trzeba blachę o ieden cal otworzyć, a gdy się bochenki wyymą pokłaśdź ie wierzchem na dół a spodem do góry. Piec po wyięciu chleba powinien bydź iak naytroskliwiéy przytkany aby ciepło swoie zatrzymał, a po poł godzinie gdy iuż chleb ostygnię

(co koniecznie bydź powinno) kładzie się powtórnie do pieca zostawiaiąc go otworem, i przez godzinę w niem bydź musi. To drugie pieczywo na żaden sposób opuścić nie można. Sól do ciasta nie iest koniecznie potrzebną, można iednak do 100 funtów mąki użyć 10 łótów soli. Z tych 75 funtów mąki wyżéy wzmiankowanéy otrzyma się 100 funtów chleba, który przez 12 dni w czerstwości się swoiéy zatrzyma.

Trzeci Sposób. Kartofle powinny bydź czysto obmyte i starannie oskrobane, ale gotować ie nie potrzeba. Po oskrobaniu wypłókać ie czystą wodą poczem biorąc po iednemu trą się na tarce iak naydrobniéy z tą przezornością aby żadne kawałki do ztartych części nie dostały się. Tym sposobem utarte kartofle kładą się w niecki, w których przez 48 godzin, czyli przez dwie doby zostawać muszą, a niecki tak ustawione bydź powinny, ażeby wszelka zbieraiąca się woda zcięknąć z nich mogła.

Gdy czas czterdziestu ośmiu godzin upłynął, w tenczas zaczynia się mąka na kwas chlebowy podług powszechnego zwyczaiu. Dostatecznie będzie zakisieć trzecią część tyle mąki prawdziwéy ile się przetartych kartofli znayduie, a do zarobienia ciasta wziąć przez połowę tyle mąki ile iest kartofli. To zarobione ciasto wspólnie z kwasem chlebowym stać powinno przez całą noc w dziży przykrytéy kocami, aby w przyzwoitem cieple uróść mogło. Dnia następuiącego wygnieść na nowo ciasto przydaiąc podług potrzeby wody lub mąki, i robiąc bochenki zwyczayne, przysposobić ie do pieczywa. Przy pieczywie na to szczególniéy uważać potrzeba aby piec nie był nadto gorący lub cokolwiek zimny, a tym sposobem otrzyma się bardzo dobry i smaczny chleb kartoflany.

5) Masło kartoflane.

Takowe robi się dwoiakim sposobem. 1) Jak Masło zwyczayne. Kartofle odgotowane obieraią się z łupin iak naytroskli-

wiéy i tłuką się w stępie albo rozcieraią się w donicy na miazgę. Gdy to uskutecznionо kładzie się owa ztarta massa do maślnicy nalewaiąc na nią świeżą maślankę, albo co iescze lepiéy będzie zebraną śmietanę i robi się w maślnicy ciągle przez 3 godzin. Gdy iuż ta massa z maślanką należycie zmieszaną została, wkłada się do innego naczynia, poczem wyciska się część płynna, a masło takowe posolone w mierze przyzwoitéy zbliża się w dobroci do masła zwyczaynego. Z iednego funta śmietany i iednego funta massy kartoflanéy otrzyma się dwa funty masła przydatnego zawsze w gospodarstwie. 2) Masło takowe można iescze na inny sposób robić, częścią z przyłączeniem do massy kartoflanéy starego lub świeżego masła, częścią z smalcem gęsim lub tłustością wieprzową, częścią z miodem albo oliwą.

Zdarzać się zwykło iż w gospodarstwie znayduie się pewny zapas starego i niesmacznego masła. Takowe rozpuściwszy w

tyglu a szumowiny zebrawszy łyżką, wystarczy 1. 2. a nawet 3 funty do 3 funtów massy kartoflanéy, które zmięszawszy łącznie i osoliwszy, dobre masło dla czeladzi otrzymać można. Jescze lepszego smaku nabędzie, gdy się do masła roztopionego doda drobno ukraianéy cebuli i takową w niéy usmaży, lecz po usmażeniu cebula wyiąć się powinna. Masło kartoflane przegotowane cebulą długo zachować można. Biorąc szmalec gęsi lub tłustość wieprzową, mięszaiąc ie także z cybulą można iednym funtem wystarczyć do 3 funtów massy kartoflanéy, lecz że szmalec przybiera smak oleiu, dla tego nigdy wiele o ieden raz takiego masła robić nie wypada.

Mięszaiąc miód z massą kartoflaną, dosyć będzie wziąć ieden funt miodu do 3 lub 4 funtów massy kartoflanéy, aby otrzymać dobre i smaczne masło. Nakoniec użyć można do tego oleiu z orzechów, migdałów, lub oliwy prowanckiéy, lecz masło takowe nie iest smaczne i łatwo zepsuciu się podpada.

Chcąc atoli masło kartoflane uczynić smaczne, szczególnie dla użycia go do chleba zmięszać ie można z iabłkami obranemi z skórki i wyczyszczonemi z ziarnek śrzodkowych, a takowe masło użyć będzie można nie tylko do potraw rybnych ale nawet do potraw mięsnych i pieczywa.

6) Sér Kartoflany.

Wynalazek ten iest tak użyteczny w gospodarstwie i tak dalece doprowadzony, iż ci którym sér takowy do iedzenia podano, bez ostrzeżenia iż iest z kartofli robiony, rozróżnić go nie mogli od sera naturalnego robionego z mleka.

Na ten koniec dobieraią się czerwone i białe kartofle naylepszego gatunku, które miękko odgotować potrzeba, iednak z tą ostróżnością aby się niepopękały, gdyż inaczéy utraciłyby całą moc i dobroć swoią. Gdy zupełnie ostygną, obrać ie czysto z łupin, a włożywszy do niecek rozcieraią się wałkiem na miazgę aby żadnych gru-

czołków i twardych części nie było. Tę pracę można także uskutecznić innym sposobem trąc kartofle na tarce.

Z téy marmelady kartoflanéy mogą bydź z przydaniem serwatki, mleka krowiego lub owczego robione sery w rozmaitych gatunkach i rozmaitéy dobroci, a to następnym sposobem. Mleko należy przegotować na węglach aby się nadto nie zgęsło i nie powinno też bydź bardzo gorące boby séry były kruche. Gdy się to uskuteczni bierze się do 5 funtów kartofli utartych 1 funt mleka, można też dodadź kminku, anyżu, lub innych iakich korzeni, i zagnieta się na ciasto, niezapominaiąc o przydaniu soli podług upodobania. Massa takowa dobrze ugniecona i przykryta powinna stać w porze zimowéy 3 do 4 dni, w porze zaś letniéy przez 2 dni. Po upływie tego czasu gniecie się ta massa iescze raz, i napełnia się nią formy serowe tak iednak aby przez otwory zostawione wszelka wilgoć ściekać mogła. Podług pory rocznéy zostaią w tych

formach dłużéy lub krócéy, a gdy kilka dni upłyną, wykładaią się do zupełnego wyschnienia na deskę w mieyscu umiarkowanem, lecz nie na słońce, ani na piec, albowiem łatwo popękaćby się mogły. Gdyby iednak pękaniu zaradzić niemożna było, tedy trzeba popadane séry z wierzchu piwem lub gęstem mlekiem posmarować a w rozpadliny cokolwiek śmietany powlewać i w tym stanie dadź im wyschnąć. Dla zachowania sérow takowych na czas długi potrzeba przy pakowaniu na następuiące zważać przepisy.

Na dnie garnka lub faski posypuie się świeży kurzy slaz czyli kurzy śład (Vogelkraut) rosnący po ogrodach, który dla użytku w porze zimowéy powinien bydź dobrze wysuszony. Na to kładą się séry przekładaiąc ie wspomnionem zielem, aż póki całe naczynie napełnionem nie będzie. W tym stanie powinny zostawać przez 14 dni lub cokolwiek dłużéy, gdyż im starsze są te séry, tem są lepsze. Chcąc

ie zachować od robaków kładzie się na dnie i zwiérzchu tudzież po bókach naczynia ziela Świętoiańskiego zwanego inaczéy stokrocią które się w tenczas zbierać powinno gdy w pełnem kwitnieniu zostaie, to iest w miesiącu Lipcu. Aby otrzymać séry pięknieysze i tłustsze, można do każdego sera dodadź iedną łyszkę śmietany gdy się ie powtornie iak ciasto zagnieta.

Dla zrobienia sérów wielkich i okrągłych na kształt hollenderskich bierze się do każdego funta mleka tyle soli ile potrzeba wymaga ale dodaie się iescze znaczną ilość śmietany. Ponieważ zaś takowe séry daleko łatwiéy i bardziéy pękaią, tedy trzeba ie tem więcéy smarować piwem lub śmietaną po wierzchu.

Chcąc mieć sér takowy w kolorze żółtym albo czerwonym, tedy dodaie się do śmietany cokolwiek szafrânu, albo soku wiśniowego i t. p.

Wszystkie gatunki takowego sera maią tę zaletę i piérwszeństwo nad séry pospolite, że się w nich żadne robaki niezalęgaią,

i że im są starsze tem lepszéy dobroci nabywaią. Z resztą złożyć ie potrzeba w takiem mieyscu gdzie wilgoć niedochodzi, a zachować ie można przez cały rok w stanie czerstwym i dobrym.

7) Syrop i Cukier z Kartofli.

Do nowego glinianego naczynia wlewa się 12 garcy wody i przystawia się do ognia, poczem w iedney kwartie wody rozpuscza się 6 łotów witryolu i mięszaiąc ciągle przez kwadrans wsypuie się do téy kwarty wody funt ieden mąki kartoflanéy, któréy robienia sposób wyżéy został opisany i wlewa to wszystko do gotuiącéy się wody. Mięszanie to póty trwać powinno póki się 6 funtów mąki kartoflanéy nie spotrzebuie, a w tenczas przestaiąc mięszać zostawia się garnek czyli naczynie na ogniu przez godzin 12. Dla odięcia kwasu siarczanego trzeba roztłuc 6 łótów kredy na drobny proszek lub na miazgę, którą gdy kipienie nie ustaie łyżkami wsypywać potrzeba, i tym sposobem odłączy się kwas

od syropu który z wierzchu iak szumowiny gipsowe zbierać można.

Gdy się gotowanie ukończy które do 12 godzin zaymuie, przelewa się ta woda z całą mięszaniną przez mocną flanelę do czystych płaskich naczyń, i gdy się to stało powtórzyć iescze raz lub więcéy to przelewanie przez czystą flanelę dopokąd wszystka kreda na niéy nie osiędzie.

8) Kawa Kartoflana.

Wybieraią się na ten koniec naymnieysze kartofle z gatunku nazwanego cukrowych ziemniaków i te gotuią się w łupinach w garnku albo w kociołku atoli tak aby się niepopękały w gotowaniu. Obrawszy ie z łupin kraią się w drobne kosteczki mało co większe od ziarnek prawdziwéy kawy, i wystawiaią się na słońce lub na piec dla zupełnego wyschnięcia. Trzeba iednak od czasu do czasu przestrząsać ie aby ze wszystkich stron stwardniały. W tym stanie można ie przechować bardzo długo byle były złożone w mieyscu suchem i zastrze-

żone od myszy. Chcąc z nich zrobić użytek, bierze się pewna część tych kosteczek i upala się w zwyczaynym piecyku kawowym lub na brytwannie albo w tygielku. Doglądać potrzeba aby się nieprzepaliły i skoro koloru upaloney kawy nabędą, tedy to iest znakiem że dobrze ususzone zostały. W przeciwnym razie gdy są źle ususzone, pocą się w tygielku, lepią się do kupy i są niezdatne do użycia.

Przy mieleniu i gotowaniu kawy kartoflaney postępuie się sposobem zwyczaynym, do czego gdy można dobrze iest dodadź cokolwiek uskrobanego rogu ieleniowego. Ilość miary tak zachowana bydź powinna iak przy prawdziwey kawie.

Tym sposobem zrobiona kawa iest tak dobra iż ią trudno rożróżnić od kawy prawdziwey, szczególniey gdy się do niey cukru i śmietanki użyie. Dla zdrowia zaś iest bardziey pożyteczna, gdyż nie ma tego gatunku pewney żywicy, bez którey natu-

ralna kawa obeysdź się nie może. Inny sposób do oszczędzenia kawy zagraniczney przez kartofle iest ten gdy iedną część kawy prawdziwey do kawy kartoflaney dobierzemy, lub gotuiąc dwa łuty kawy kartoflaney z iednym łotem kawy naturalney. Niedobieraiąc ziarn kawowych, gdy się same kartofle gotuią, można iescze z osady zostaiącey zamiast fusów przez dodanie śmietanki lub mleka, iaiek, cukru i cynamonu zgotować dobrą suppę czekuladową.

9) Wino Kartoflane.

Kartofle pokraiane w plasterki, i złożone iedna na drugiey, gdy się rozgrzewać poczynaią, a z tego względu nieiakiemu kiśnieniu podpadną, tedy wypuszczą z siebie sok który się z łatwością wycisnąć daie. Sok ten zachowany przez półroku, szczególnie w naczyniach w których się prawdziwe wino znaydowało, stanie się sam przez się smacznem i mocnem winem. Nalany na lagier winny nabędzie nie tylko

koloru pięknego, ale nadto uzyska moc wina z którego lagier był wzięty.

10) Wodka Kartoflana podług podania i przepisu Gabelmana.

Kartofle oskrobane i tasakiem na drobne części posiekane składaią się w mieyscu przewiew swieżego powietrza maiącem aby uschnąć mogły. Ich wilgoć i ich przeciwny zapach który się przy siekaniu uczuwać daie, zniknie zupełnie w przeciągu dwóch dni. Gdzie niema suszarni, da się ta praca uskutecznić na piecu lub na trzonie komina lekko rozgrzanym, a kartofle do takowéy suchośoi doprowadzone bydź powinny aby się z łatwością śrzotować dały.

Maiąc 110 funtów wagi surowych kartofli otrzyma się z nich po ususzeniu i śrzotowaniu 6½ mac czyli 25½ funtów.

Z takowych wysuszonych iześrzotowanych kartofli wziął Gabelman półczwartéy macy i zmięszał ie z 18 kwartami napół

wrzącéy wody, w krótce potem sparzył ie 18 kwartami wrzącéy wody, a po upłynieniu dwóch godzin ochłodził ie 60 kwartami zimnéy wody. Gdy się ta mięszanina do 20 stopni ciepła Reaumura doprowadziła, czyli gdy nabyła temperatury letnéy, zmięszał ią $1\frac{1}{2}$ kwartą dobrych drożdzy.

Skoro drożdze są dobre, gdy mięszanina iest przyzwoicie ciepła a naczynie czyste tedy kiśnienie po kilku godzinach nastąpi, a gdy iescze procz tego nieopuści się stosowne opalanie gorzelni, w tenczas kiśnienie skończy się w przeciągu 48 godzin i wyskok tworzyć się zacznie. Gdy to wszystko dobrze się udało, działał następnie Gabelman sposobem zwyczaynym, iaki się przy pędzeniu wodki zachowuie, i otrzymał z téy mięszaniny 4 kwart dobréy wodki która co do dobroci w żadnym stosunku nie ustępowała wódce robionéy z żyta.

Sposób robienia wodki z kartofli zdaie się bydź bardzo korzystny i pożyteczny,

raz że wysuszone kartofle niepodpadaią zepsuciu, powtóre że wodka takowa mniéy wydatków wymaga, a w dobroci zupełnie naylepszéy żytnéy wódce odpowiada. Znaleziono nawet że smak iéy iest lepszy niżeli wodek innych gatunków.

Przy destilowaniu Wódki na to iescze uważać należy, iż dodadź potrzeba cokolwiek czysto przesianego popiołu albo wypalonych węgli, w celu odięcia wódce kartoflanéy części oleynych i szlamistych przez co nabywa potem lepszego smaku i czystszego koloru. Rozumi się samo przez się iż z piérwszego kiśnienia łatwo otrzymać można ocet tęgi wodczany, tak iak bryia służyć może za wyborną karmę dla bydła.

11) Ocet Kartoflany.

Z wyskoku czyli spirytusu wodki kartoflanéy o którym wyżéy wspomniało się, używaiąc do tego półtrzecia korca kartofli i ćwierć korca słodu ięczmiennego otrzymać można 12 garcy octu, który zlawszy do dzbanków dodaiąc do każdego dzbanka

po funtie skórki chlebowéy, i nie zapełniaiąc ie zupełnie postawić w bliskości pieca, przez co ocet zacznie się fermentować i właściwego kwasu nabędzie. Gdy po wielu gorzelniach w czasie miesięcy letnych żadnéy roboty nie ma, tedy można essencyą kartoflaną zimową porą przysposobioną pędzić na alembik, a gdy się dobra wódka otrzyma takową sposobem opisanym do dzbanków lub gąsiorów powlewać. Ocet ten iest bardzo dobry i nieprzyymuie żadnéy pleśni, może bydź także przez długi czas utrzymywany. Chcąc mu nadadź przyiemny zapach, można do każdego dzbanka wsypać cokolwiek liści winnych, a z trudnością rozeznać go będzie można od octu winnego. Jeżeli zaś z wina kartoflanego przydawszy do tego trzecią część piwa ocet robić zechcemy, otrzymany z niego ieden naylepszych gatunków nieustępuiących w naymnieyszéy części octu z prawdziwego wina. Gniazdo raz zrobione nalewać się może po kilka razy.

12) Wódka kartoflana z przydaniem Zboża.

Biorą się 24 funtów kartofli które omywszy czysto uskrobać czyli utrzeć należy w stanie surowym. Do tego dobrać 15 funtów owsu na grubo zesrzotowanego, który to owies rozczyniwszy w 10 garcach gorącéy wody, wsypywać do niego utarte kartofle mięszaiąc w naczyniu ustawicznie dopokąd wszystko należycie zmięszanem nie zostanie. Po 2 godzinach wlewa się na to 3 dobre kubły świeżéy wody i powtarza się mięszanie. Do téy massy dodaie się pół garca drożdzy piwnych, a gdy iuż wszystko, przyzwoicie zmięszane zostało, przykrywa i oblepia się naczynie, które przez 3 do 4 dni w ciepłem mieyscu zostawać musi.

Skoro okaże się kiśnienie, które łatwo poznać można z baniek na wierzchu znayduiących się, natychmiast przystąpić do wypalania, lecz mięszać massę potrzeba

nim gotować się pocznie, i ieżeli to bydź może uskuteczniać tę pracę przy węglach w celu ustrzeżenia się od zapalenia, które przy mocnem płomieniu ognia z łatwością nastąpić może. Przez takowe działanie otrzyma się 3 do poł czwarta garca wodki, a gdy się do 24 funtów kartofli doda 13½ funtów owsu, tedy otrzyma się dwa garce dobréy wódki kartoflanéy.

Tym samym sposobem postąpić można, używaiąc żyta zamiast owsu. Z 72 funtów kartofli ogotowanych i na bryie ztartach, pomięszanych z 60 funtamiześrzotowanego żyta, tudzież z 10 kubłami wody i półgarcem naylepszych piwnych drożdzy, można otrzymać 12 garcy naylepszéy wódki. Doświadczono że wódka takowa iest daleko lepsza i smacznieysza niżeli z samych kartofli pędzona.

13) Sposób zachowania Kartofli.

Ugotowawszy kartofle sposobem zwyczaynym, lecz z tą uwagą aby zupełnie

przegotowane były obieraią się czysto, i gdy ostygną trzeć ie na tarce albo na szatkownicy, i wysuszyć na słońcu lub na piecu. Wysuszenie to powinno bydź doskonałe, dla tego od czasu do czasu przerzucać ie potrzeba, aby ze wszystkich stron uschły, i aby wewnętrznie żadnéy wilgoci nie miały. Gdy iuż są należycie ususzone, zachować ie można w workach, garnkach lub szufladach byle tylko w mieyscu suchem i przewiew świeżego powietrza maiącem aż do lat dziecięciu bez obawy pleśni lub zepsucia. Gatunek takowych kartofli podobny do ryżu używać można do wszelkich potraw mlecznych, do zasypania suppy, i gdy iest przetarty zamiast mąki. Z 10 funtów takowéy kartoflanéy mąki z przydaniem tyleż funtów mąki pszennéy lub żytnéy otrzymać można 35 funtów dobrego i smacznego chleba, który przez 14 dni świeżości swoiéy nie utraci.

14) Kwas czyli drożdze chlebowe z Kartofli.

Drożdze są tak potrzebne w gospodarstwie szczególnie do pieczenia chleba, iż się bez nich obeyśdź nie można. Tam zaś gdzie nie ma żadnych gorzelni potrzeba ta staie się nieznośnieyszą, któréy atoli zaradzić można, robiąc drożdze czyli kwas chlebowy z kartofli w następuiącym sposobie. Ugotuy kartofli, obierz z łupinów i rozetrzyi na tarce albo w donicy wałkiem drewnianym na miazgę. Potem naléy ciepłéy wody i mięszay tę massę aby się z niéy bryia zrobiła którą przecedź przez druszlak. Do téy bryi doday szóstą część drożdzy piwnych i iedną łyszkę dobréy okowity postaw tę mięszaninę na ciepłem mieyscu lub przy piecu aby zarobiła. Po 24 godzinach można tą massą na chleb zaczynić; i zostawić tak przez 6 godzin aby ciasto narosło nim się do pieczywa przystąpi. Drożdze te czynią tę samą przysługę iak prawdziwe piwne, ale dwa-

razy tyle brać ie potrzeba ile zwyczaynych używać się zwykło do chleba. W czasie zimowym drożdże takowe dłużéy zachować można niż piwne.

15) Używanie Kartofli zamiast mydła do prania bielizny.

Wziąwszy kartofli pewną ilość obmywa się ie w wodzie i oskrobuie z łupin, a wymywszy ie powtórnie w czystéy wodzie aby naymnieyszego brudu na sobie nie miały, trze się ie na tarce drobno, które potem przecedzone przez sito lub sukno białe i świeżą wodą do naczynia spusczone zamiast mydlin używać można. Massa która na sitku czyli na suknie osiadła, gdy wyschnie użyć ią można zamiast mąki lub krochmalu. Mydlin takowych używać można sczególnie do materyi iedwabnych bez potrzeby ługu lub mydła, a bielizna zyskuie na tem bardziéy, iż nabiera piękney gładkości i białości.

Ilość kartofli odpowiada ilości bielizny, i tak na iedną parę pończoch wystarczą

dwa kartofle. Zważać atoli iak naytroskliwiéy potrzeba aby przy tarciu kartofli nie były takowe, ktore maią wewnętrznie czerwone, niebieskie lub zielone plany gdyżby ie łatwo bieliźnie udzielić mogły.

16) Srzodek zachowania kartofli od mrozu.

Dla zachowania Kartofli w czasie mocnéy zimy od mrozu, używano dotąd zwyczaynego sposobu zakopywania ich w ziemię co w tenczas tylko nieiaki skutek przyniosło, gdy doł na nie był w mieyscu wzgorzystem i cokolwiek piasczystem, lecz wykopanie dołu zabieraiące dużo czasu i zachodu, tudzież niedogodność dobywania ich w razie potrzeby podczas zimy nie tyle się zaleca w gospodarstwie iak ów prosty sposób który u wielu niemieckich rolników iest w używaniu.

Kartofle złożone w workach, albo skrzynkach lub koszach stawiaią się o połłokcia nad ziemię na podścielonem sianie i okła-

daią się na dwie stopy ze wszystkich stron i zwierzchu sianem. Na to wszystko daie się prosty daszek z słomy, a sposób takowy okazał się tak korzystnym iż gdzie w czasie naytęższych mrozów powymarzały kartofle zachowane w piwnicach i lochach, w tych naturalnych stogach nie cierpiały żadnego uszkodzenia.

17) Srzodek użycia przemarzłych Kartofli.

Następuiący przepis, iak użyć można kartofli przeiętych od mrozu obiecuie w pewnym względzie bardzo wielkie korzyści. Złóż zamrożone kartofle do ciepłéy izby, a gdy zaczną taieć obierz ie z łupy i połóż w mieyscu w któremby doskonale wyschnąć mogły; naylepiéy w piekarni lub w tak nazwanéy suszarni. Utracą one trzy czwarte części z swéy massy zostaną zupełnie czarne. Chcąc te kartofle ieść trzeba ie potłuć i gotować z mlekiem lub z wodą i octem. Ta potrawa iest posilaiąca i zdrowa.

Drugi sposób użyć zamrożonych kartofli na karmę dla bydła iest następuiący: Włóż ie do naczynia napełnionego zimną wodą i zostaw tak przez nieiaki czas aż miarkować możesz, że woda wyciągnęła z nich zamróz. Potem utłucz ię w stępie, włóż do beczki i zamocz w słoney wodzie, zamoczone ustaw w umiarkowanem mieyscu aby zarobiły i potem zabiy beczkę. Tym sposobem utrzymuią się bez naymnieyszego zepsucia aż do nowych ziemniaków ieżeli nie sczędzono soli i służyć będą za przedni pokarm dla krów i bydła stoiącego na paszy gdyż przez sól staią się smacznieysze i zdrowsze, co wyłożony koszt obficie nagradza.

Zamrożonych kartoflli użyć także można do robienia cukru. Obmyte i w talarki pokraiane gnietą się w prassie i gotuią. Sok który wypuszczą, czyści się utartemi węglami i postępuie się zupełnie tak iak postępować się zwykło przy rafinowaniu cukru lub syropu. Szumowiny i osada są

dobrą karmą dla bydła, mogą także bydź do gnoienia roli użyte.

18) Kartofle iako lekarstwo.

Rozmaici Lekarze zalecili w pismach swoich kartofle iako skuteczny śrzodek i pożywczą strawę dla ludzi suchotom podległych, równie okazał się ich użytek i skuteczne działanie dla cierpiących na kamień. W Irlandyi używaią dotychczas kartofli iako śrzodek przeciw szkorbutowi, i rzadki też skutek omyla, owszem przekonano się że dziąsła nadpsute i zęby osłabione nabyły dawnéy czerstwości i mocy przez częste używanie kartofli.

Równie przeciwko ukąszeniu ossy, a szczególnie przeciw sparzeniu się gorącym oleiem lub tłustością kartofle są bardzo dobrym i prędko leczącym śrzodkiem, gdy się ie surowo nożem oskrobię i na sparzone mieysca poprzykłada.

19) Piwo Kartoflane.

Sposób robienia piwa z kartofli iest bardzo łatwy. Kartofle surowe oskrobane z łupy i omyte w czystéy wodzie pokraiać w kostki i wysuszyć w suszarni lub na gorącym piecu, aby zdatne były do starcia ich na drobny śrzót. W tym stanie mięszaią się z słodem ięczmiennym, a dodawszy chmielu podług potrzeby, postępuie się z niemi zwyczaynym sposobem, iaki się przy warzeniu piwa zwykł używać.

Dział Trzeci.

Przyrządzania Kartofli do potraw rozmaitemi sposobami.

1) Gotowanie Kartofli parą.

Na ten koniec trzeba dadź zrobić kosz pleciony z rogoziny w takiéy obszerności aby się mógł dogodnie zmieścić w naczy-

niu zelaznem opieraiąc się o brzegi tegoż naczynia, i niedosięgaiący dna na 5 cali; lub co daleko lepiéy będzie, niechay ten kosz ma nakształt rynki trzy podstawy o 5 cali wysokie którem i by się dna dotykał. Woda do naczynia zelaznego nalewa się tak wysoko iak wysokie są podstawy u kosza lub iak daleko kosz niedochodzi. Po obmyciu kartofli czystą wodą kładą się takowe do kosza, a naczynie postawione na miernym ogniu przykrywa się płaską i wszędzie dobrze przypieraiącą ciężką pokrywą, oraz kawałkiem grubego sukna aby wyparowaniu ze wszystkich stron przeszkodzić. Kto chce może pokrywkę oblepić, co iest lepiéy niżeli nakrywać ią suknem. Gdy się woda rozgrzeie, para zniéy wychodząca przeymie wszyskie kartofle w koszu do naczynia wstawione, a kartofle takowe nie tylko że się w krótkim czasie ugotuią ale nadto nabędą przedziwnego smaku.

Nie maiąc kosza można tę pracę innym sposobem uskutecznić. Obiéra się na ten

koniec pokrywka zupełnie płaska lub dno stłuczonego talerza które ostrożnie przedziurawiwszy w kilku mieyscach na wzór tarki, albo wreszcie krążek blaszany również przedziurawiony, i ten stawia się tak w naczyniu aby był nad wodą 5 cali wysokości zaymuiącą. Na te pokrywę sypią się kartofle i przykrywaią się sposobem wyżéy opisanym, a w iednym kwadransie godziny są zdolne do użycia. Chcąc kartofle tym sposobem gotowane zrobić upaiaiącemi dosyć iest nalać wina zamiast wody, które się w niczem nie popsuie skoro kartofle są dobrze wymyte. Dla tego radziłem tu użycie naczynia zelaznego, gdyż gliniane z łatwością pęknąć by mogło. To iescze dodadź tu należy, iż chcąc używać kartofli po odstawieniu naczynia od ognia, i prędkiem zlaniu wody, trzeba kosz natychmiast włożyć do tegoż naczynia i tak przewrocić z pokrywką na dół aby para iescze działać na nich mogła.

---

2) Kartofle na przekąskę.

Kartofle oskrobane i obmyte w czystéy wodzię, pokraiane w kawałki gotuią się w wodzie sposobem zwyczaynym. Roztarte potem na miazgę wykładaią się na talerz daiąc im kształt masła wyciskaiąc końcem łyżki dołki. Gdy są zmięszane z masłem lub powidłami maią smak bardzo dobry.

3) Kartofle bez mięsa.

Oskrobawszy, omywszy i pokraiawszy kartofle w mierne talarki przystawiaią się w naczyniu nalane zimną wodą do ognia i niechay zawrą. Gdy się to stanie odlewa się z nich woda, i zalewaią się tłustym mięsnym rosołem dodawszy do tego tartéy bułki i cokolwiek utłuczonego pieprzu, a w tym stanie przystawiaią się do ognia dla przysmażenia.

4) Kartofle z Maioranem i Słoniną.

Kartofle ogotowane, obrane z łupy pokraiać w mierne talarki. Do tego ukraiawszy słoninę w drobne kostki rozpuścić w tygielku a zrobiwszy zapalenie z mąki, maioranu i tymianu, nalewa się rosołu z wołowego mięsa, i potem wlewa się to wszystko do kartofli w celu przysmażenia takowych. Jarzynę tę można iescze innym sposobem robić dolawszy trochę soku sardelowego w tedy nabierze koloru brunatnego, lub dodaiąc kraianéy cybuli w maśle usmażonéy.

5) Kartofle z śledziem.

Włożywszy śledzia do rynki dodaie się do niego świeżego masła, a rozpuściwszy ie na ogniu, wkłada się na to ugotowanych i w talarki pokraianych kartofli. Gdy wspólnie połączone przysmażać się zacznie, nalewa się cokolwiek rosołu z mięsa wołowego i dodaie się korzeni podług upo-

dobania. Innym sposobem przyprawić można śledzia z kartoflami następuiącym sposobem: kartofle ugotowane i obrane z łupy kraią się w talarki. Sledź obrany z ości sieka się na drobno z cebulą przekładaiąc tę siekaninę między szychty kartofli, dodaiąc świeżego masła i trochę mleka, póki wszystko w rynce ułożone nie zostanie. Ta mięszanina przystawia się do wolnego ognia dla przysmażenia, przyczem często rynką poruszać potrzeba aby się kartofle nie przypaliły. Potrawa takowa służyć może po ostygnieniu na przekąskę dodaiąc cokolwiek pieprzu, lecz daleko smacznieysza iest prosto z ognia.

6) Kartofle z mięsem.

Odgotowawszy kartofle, obieraią się z łupiny a pokraiane w kawałki gotuią się wspolnie z mięsem, które gdy iest baraniną dodadź potrzeba kminku między kartofle. Gdy iuż mięso zupełnie ugotowane zostało, odięte z kości usiekać wspólnie z kartoflami i przystawić w rynce do ognia dla przy-

smażenia dodawszy tłustości wieprzowéy. Można tym sposobem gotować kartofle z wołowym mięsem, lecz w przysmażaniu użyć potrzeba masła i cokolwiek bułki tartéy.

7) Kartofle na kwaśno.

Kartofle ugotowane zwyczaynym sposobem albo iescze lepiéy przez parę iak się wyżéy opisało, gdy cokolwiek ostygną obrać z łupy. W innem naczyniu wytapia się masło przydaiąc cokolwiek mąki i drobno pokraianéy cebulki dla przypalenia. Potem zmięszawszy dobrego octu z trzecią częścią wody, osoliwszy tę mięszaninę wlewa się wszystko do kartofli, a przystawiwszy iescze raz do ognia dla zagrzania, po kwadransie dawać ie można na stół.

8) Kartofle siekane.

Sposobem zwyczaynym gotuią się kartofle w łupinach, a po ugotowaniu obrane z łupin i utarte na tarce, lub posiekane tasakiem zostawiaią się na stolnicy póki nie

ochłodną. W tym stanie można z nich robić gałeczki wielkości włoskiego orzecha. W innem naczyniu roztapia się do dwóch łyżek stołowych świeże masło, zabiia się pare zółtkami iay dodaiąc do tego drobno usiekaną cebulę i cokolwiek soli. Tę mięszaninę spuszcza się na gorącą wodę, i ieżeli się rozdziela przydadź iescze iedno lub więcéy zółtek, gdyż w wodzie gorącéy massa ta w płateczki rozwiiać się powinna. Jeźliby zaś była w wodzie za nadto gęsta dodadź można cokolwiek śmietany. Płateczki wspomnione odcedziwszy wodę gdy trochę ostygną okłada się niemi kartofle na około aby zwyczaynéy wielkości nabrały, potem wkłada się ie do suppy, lub daiąc na stoł nalewa się na nie gorąca suppa. Chcąc ie dadź zamiast siekaniny drobią się płateczki wraz z kartoflami na stolnicy, a pod sos rozpuscza się masło zapalone mąką, w któréy przygrzane kartofle wykładaią się na blat daiąc ie na stoł i oblewaią się sosem.

---

9) Kartofle z kwaśnym sosem.

Rozpuściwszy masło świeże i zapaliwszy ie mąką i żółtkami, wlewa się na nie rosołu mięsnego i cokolwiek winnego octu, dodawszy utartéy muszkateli i osoliwszy podług miary. Ta mięszanina przystawia się do ognia, aby się lepiéy iescze zapaliła. Na to wsypuią się ugotowane, obrane z łupy kartofle, i gotuią się przez czas nieiaki przy ogniu. Chcąc aby były bardziéy smaczne, trzeba kartofle gotować parą, i gdy się daią na stół oblać ie rozpusczonem masłem. Kartofle takowe służyć mogą nie tylko zamiast potrawki, ale nawet zamiast zaprawy do mięsa.

10) Kartofle z Smietaną.

Kartofle obrane z łupiny i ugotowane zwyczaynym sposobem kładą się na miskę aby ochłodły. Przed daniem na stoł rozpuscza się masło w rądlu, zapaliwszy ie mąką, dodaie się do niego nieco grubo utłuczonego pieprzu i sczypiorku, potem

nalewa się na to szklanka śmietany, a na tę mięszaninę wsypuią się kartofle przystawiaiąc ie do ognia aby zawrzały. Jarzyna ta gorąco na stół dawana bydź powinna.

11) Kartofle z solonym sczupakiem.

Sposób ten iest zupełnie prosty, dodaie atoli bardzo wiele smaku sczupakowi solonemu czyli tak nazwanemu sczupakowi Lwowskiemu. Kartofle odgotowane i obrane z łupy przysmażaią się w maśle. W tym stanie nadziewa się niemi dzwona sczupaka, a gdy kartofle są wzięte z gatunku nazwanych cukrowemi, przechodzą wszelką inną nadziewę.

12) Kartofle sposobem Lyońskim.

W Lyonie używać zwykli kartofli przyrządzonych takim sposobem. Kartofle ugotowane i obrane z łupin kraią się w cienkie talarki i włożone do rynki, nalewaią się czystą wodą w którey dwie do trzech

cybul gotowało się, i tak daią ie na stół.

13) Kartofle na sposób Prowancki.

Rozpuściwszy masło w tygielku z trzema łyszkami oliwy, dodaie się do tego skorek zółtych z połowéy cytryny, pietruszkę i sczypiorek drobno usiekane, muszkatelę utartą, pieprzu i cokolwiek mąki. Gdy się to wszystko na ogniu przygrzeie, wsypuie się do rynki czwartą część ugotowanych i obranych kartofli mięszaiąc łyżką, aby tym sosem wszystkie kartofle oblane były, lecz nie przystawiaią się iuż w tym stanie do ognia. Daiąc na stół wyciska się do nich sok z iednéy cytryny. Tu samo przez się rozumie się iż kartofle w tenczas dopiero z sosem pomięszać należy, gdy się prosto na stół dawać maią.

14) Kartofle pieczone.

Sposobem angielskim.

Kartofle odgotowane sposobem zwyczaynym lecz w słoney wodzie, obieraią się z łupy, potem kładąc ie na patelni, i smaruiąc rozpusczonem masłem, pomięszanem z solą, pieprzem i muszkatelą pieką się aż do dotąd póki ciemno żółtego koloru nie nabierą.

Sposobem kucharskim.

Kartofle pieką się na patelni polewane masłem w sposobie wyżey opisanym, tylko z tem przydatkiem że do masła wchodzi iescze pietruszka i sczypiorek, a przy dawaniu na stoł wyciska się na nie sok z iedney cytryny. Takowe kartofle są bardzo smaczne.

Innym sposobem.

Kartofle dostatecznie odgotowane i obrane z łupy, trą się na tarce lub w donicy wałkiem. Ukraiawszy słoninę w drobne

kawałki i zmięszawszy ią z kartoflami robi się z nich gałki wielkości dużych orzechów włoskich i pieką się na brytwannie, a gdy się cokolwiek zarumienią dodaie się do nich trochę śmietany lub mleka i piecze się ie dopóty póki pięknego koloru nie nabędą.

Inaczéy:

Pokraiane w mierne talarki i omaczane w maśle pieką się na brytwannie obracaiąc ie aby się z obu stron przyrumieniły. Daiąc ie na stół można do nich wycisnąć sok z iednéy cytryny i polać roztopionem masłem.

Jescze inaczéy:

Odgotowane, obrane z łupy i pokraiane w mierne talarki kartofle kładą się do tygielka i pieką się na maśle, a gdy poczynaią bydź brunatne wlewa się do nich pare łyżek śmietany i zostawia na ogniu aby się dostatecznie przypiekły.

Innym sposobem uskutecznić to można przez cybulę. Cybula drobno pokraiana i usmażona w maśle przekłada się pomiędzy

talarki odgotowanych kartofli. Tak wyłożone na patelni przyrumienieć ie potrzeba z obydwóch stron smaruiąc masłem aby się nie przypaliły.

15) Kluski kartoflane.

Wieczorem piérwéy niż się kluski kartoflane robić maią moczy się ośrzodek dwóch bułek w mleku, i wyciska go się skoro zupełnie przemiękł. Potem bierze się 7 do 8miu ugotowanych i obranych kartofli zagnietaiąc ie z wspomnioną bułką do czego wybiia się cztery iaiek biorąc wszyskie żółtka lecz tylko połowę białka. Gdy się to uskuteczniło rozpuscza się masło zapalaiąc ie mąką do mierney gęstości, a pomięszawszy z kartoflami zagniata się ciasto na kluski. Trzeba atoli ostrożnie postępywać przy gotowaniu, gdyż takowe kluski łatwo rozpłynąć mogą.

16) Kluseczki kartoflane.

Kartofle pieką się w gorącym popiele z których wybrana część mączysta i roztarta

z świeżem masłem zagnieta się na ciasto. Aby się w gotowaniu nie rozsypały dobiera się cokolwiek mąki pszennéy i kilka zołtków a tak zabite ciasto drobione na kluseczki do rosołu wydą bardzo smaczne kluseczki. Chcąc zaś większe robić kluski, pomnożyć należy ilość mąki i żółtków zmięszawszy z słoniną drobno ukraianą.

17) Kluseczki podług sposobu Rumforda.

Bierze się pewna ilość przez połowę ugotowanych Kartofli które oskrobane, wysuszone i utarte na mąkę mięszaią się z 16 częścią mąki pszennéy. Do tego dodawszy podług potrzeby soli, i innych korzeni wsypuie się do garnka napełnionego wodą gorącą i mięsza się tak długo aż póki twardéy tęgości nienabierze. Z massy téy robią się gałki wielkości małych iabłek, i aby się w gotowaniu nie rozlały obsypuią się mąką. Gdy podczas gotowania na wiérzch wody wypływaią w tedy są iuż należycie ugotowane. Kluski takowe będą

iescze smacznieysze gdy się do nich ugotowanego mięsa lub pekefleiszu doda, a w ich braku słonina drobno pokraiana też samą czyni usługę.

18) Suppa z kluseczkami kartoflanemi.

Dziesięć do dwunastu czerwonych kartofli pieką się w gorącym popiele, które tak się obieraią z łupy aby tylko część mączysta została. Ta ususzona i na mąkę roztarta zagnieta się sześciu żółkami dodaiąc do tego muszkateli, pieprzu i potrzebną ilość soli. Wałkuiąc na ciasto posypuie się mąką pszenną, a gdyby toż ciasto było za zwięzłe, dodadź można cokolwiek śmietany. Odgotowawszy zrobione z tego ciasta kluseczki odlewa się z nich woda przez druszlak, i porusza się mocno, aby się nie skleiały. Potem daiąc suppę z mięsa na stół, nalewa się nią przestudzone iuż kluseczki.

19) Suppa kartoflana.

Kartofle gotuią się w wodzie, które obrane czysto rozcieraią się na massę. Do niéy dodaią się korzenie, masło, cokolwiek mąki i drobno ukraiąna słonina, a w celu aby suppa była smacznieysza dodaie się pewna ilość słodkiéy śmietany. Na to wszystko nalewa się rosół z mięsa mięszaiąc warzęchą, którego się tyle dolewa, aby płynności suppy nabyła.

20) Polewka kartoflana.

Surowe kartofle oskrobuią się z łupy, a omyte na czysto gotuią się sposobem zwyczaynym, z których odlawszy wodę i roztarłszy na massę zarobić potrzeba żółtkami. Skoro się massa urobi, nalewa się na nią mleko mięszaiąc ustawicznie, aby się zupełnie rozpuściła i przyzwoitéy nabyła płynności. Polewka ta nieprzystawia się iuż do ognia, gdyż mleko powinno bydź gorące gdy się niem kartofle nalewaią. Dla lepszego smaku, można dodadź miałko

utłuczonego cukru i cynamonu a dla nadania żółtego koloru bierze się stosowną ilość szafranu.

21) Kartoflana Salata.

Ugotowane i obrane kortofle kraią się w mierne płateczki, a gdy takowe zupełnie ostygną, nalewa się na nie octu z oliwą, co wszystko przed daniem na stół o trzy godziny piérwéy uskutecznione bydź powinno, aby kartofle przeięły się tą zaprawą, nakoniec posypuią się drobno utłuczonym pieprzem. Smacznieysza będzie Sałata takowa, gdy kartofle podczas gotowania w wodzie osolone będą. Dodaiąc kaparów, i mlecz ze śledzia będzie iescze gustownieysza.

22) Placki kartoflane.

Chcąc robić mąkę kartoflaną, trą się kartofle wyżéy opisanym sposobem na tarce, które włożywszy do czystego naczynia i nalawszy czystą wodą mięszać potrzeba przez czas nieiakiś. Mąka opada na dno,

a lekkie łupiny pływaią po wierzchu, poczem zebrawszy ie przez sito, zlewa się ostrożnie woda z naczynia na którego dnie okaże się gęsta osada, i na tę nalewa się powtórnie czysta woda aby przy iéy zlaniu wszelką nieczystość od mąki odłączyć. Skoro ta massa uschnie wyciera się z niéy mąka przewyższaiąca białością wszelkie mąki zbożowe. Ta pomięszana z trzecią częścią mąki pszennéy zarabia się na drożdżach sposobem zwyczaynym iaki się przy pieczeniu placków używa. Jayka i masło użyte bydź do nich powinny, a nawet rodzenki i inne korzenie, a skoro przy pieczywie wszelka ostrożność zachowaną będzie, placki takowe nikt rozeznać nie potrafii od placków pszennych. Można do nich zrobić polewę z cukru i ozdobić sposobem cukierniczym, lecz placki te użyte bydź nie mogą do kawy, albowiem rozmoczone nabieraią pewnéy lepkości.

23) Pieczyste z Kartofli.

Wziąwszy blisko kwartę dobréy śmietany, dziesięć łotów miałko utartego cukru, sześć pełnych stołowych łyżek kartoflanéy mąki i cztéry żółtka mięsza się to wszystko przy ogniu, aż póki kilka razy nie zawre. Gdy wszystko ostygnie wbiia się sześć żółtek i cztery białka do téy mięszaniny, i przysmaża się ią w tygielku na wolnym ogniu.

24) Wafla czyli strudel.

Do połtoréy kwarty śmietany bierze się 5 do 6 łyżek mąki kartoflanéy i mięsza się wspólnie, potem dodaie się pewną ilość masła, sześć iay, półfunta białego i miałko utartego cukru, garstkę małych rodzenków sześć łyżeczek kawowych cynamonu, trzy łyżeczek białéy soli i trzy pełnych łyżek stołowych dobrych białych drożdzy. To wszystko pomięszane ustawić w naczyniu w mieyscu ciepłem. Gdy ciasto wzrastać poczyna tak że od połowy blisko pełności

naczynia występuie w tenczas wydobywa się i pieką się strudle sposobem zwyczaynym. Innéy mąki w cale do tego niepotrzeba.

25) Grzybek czyli Jaiecznik.

Bierze się do tego cztéry wielkich ugotowanych kartofli które położywszy w miscę nalewa się na nie śmietany dobréy iednak nie bardzo gęstéy i moczy się w niéy ośrzodek bułki. Do tego dodaie się cokolwiek cynamonu i cukru, tudzież sześć łyżek wytopionego masła i sześć iay. To wszystko dobrze wymięszać się powinno. Potem wysmarowawszy tygielek masłem, wlewa się do niego mięszaninę, nakrywa pokrywką i stawia się na wolnym ogniu obłożywszy ze wszystkich stron węglami. Gdy się grzybek z wierzchu zarumieni wyłożyć go na talerz, posmarować roztopionem masłem i posypać cukrem i cynamonem. Maiąc piec piekarski można grzybek usmażyć po wyięciu chleba, z tą ostrożnością aby niebył zbytnie gorący, gdyżby się iaiecznica zupełnie przepaliła.

26) Zwyczayne Kartoflane Placki.

Piętnaście wielkich ugotowanych i obranych kartofli trą się na tarce do których dobiera się pełny talerz mąki pszennéy, zagnietaiąc ie na ciasto. Gdy kartofle i mąka należycie pomięszane zostały, w ten czas wlewa się na nie do 3 kwaterek roztopionégo masła zagnietaiąc na nowo, na koniec wbiwszy 6 iaiek, cokolwiek śmietany, trochę cynamonu i słodkich oparzonych migdałów, co po trzeci raz zmięszawszy postawić z naczyniem na mieyscu ciepłem aby narosło. Po kilku godzinach formuią się z tego ciasta cienkie placki i pieką się sposobem zwyczaynym. Wyięte z pieca można dadź na nie polewę cukrową.

27) Budyń Kartoflany.

Gotuie się z mleka i mąki kartoflanéy gęsta bryia, którą potem na płaskie naczynie wylać potrzeba aby zupełnie ostygła; potem wbiia się do niéy kilka żółtek do-

daiąc cukru i cynamonu. To uskutecznìwszy wlewa się wspomniona bryia do wysmarowaney masłem formy i przystawia się do wolnego ognia.

28) Budyń innym sposobem.

Bierze się 12 łotów odgotowanych i utartych kartofli które dniem wprzody ugotowane zostały, i 6 łotów miałko utartego cukru, to mięsza się wspólnie zagnietaiąc ciasto. Potem wbiwszy sześć iaiek i zagniotłszy powtórnie wkłada się do formy wysmarowaney masłem. Pod budyń takowy można dadź sos iakikolwiek podług upodobania.

29) Budyn Rumfortski.

Do dwudziestu czterech łutów ugotowanych i utartych kartofli dobiera się dwa łuty wapna, 2 łuty sera, i 2 łoty mleka. Te trzydzieści łotów rozmięszane w stosowney ilości wody i do przyzwoitey gęstości, gotuią się na patelni lub tygielku, lecz zapewnić nie można aby potrawa ta-

kowa była zdrową, będąc zaprawioną wapnem, którą Rumford za nieodbytą ingredyencyą naznacza.

30) Tort Kartoflany.

Czternaście łotów roztopionego masła ubitego na pianę, do którego poźniéy wbiia się 10 całych iaiek, dodaiąc potem 9 sztuk kartofli ugotowanych i obranych z łupy, które gdy ostygną na tarce utrzeć potrzeba, przymięszawszy do tego cokolwiek cukru. Do téy mięszaniny nalewa się w końcu pół kwarty dobréy i gęstéy śmietany, i wlewa się całą tę massę do formy wysmarowanéy masłem, co wszystko zwolna przysmażać się powinno. Białka z czterech iaiek można niedodawać.

31) Tort innym sposobem.

Funt kartofli ugotowanych i część mączysta wyięta trze się dla lepszego zdrobnienia na tarce lub wałkiem w donicy, którą potem 16 żółtkami zabić potrzeba i tak długo bić na pianę, aż do czasu wło-

żenia iéy do formy. Potem dodadź można cukru, cynamonu, i rodzenków podług upodobania. Nie należy iednak przystawiać formy do zbyt wielkiego ognia lub w piecu nadto gorącym, gdyżby się tort zupełnie przepalił.

32) Kartofle iako Chleb używane.

Kartofle na ten koniec dobierane powinny bydź ile tylko można iednakiéy wielkości. Obmyte i nalane zimną wodą, gotuią się w łupinach sposobem zwyczaynym. Ostudzone potem i obrane z łupy wybiéra się z nich część mączysta i pomięszana z mąką pszenną zarabia się na ciasto. Chleb z tak ugotowanych kartofli iest bardzo smaczny i trwa w czerstwości do dni kilkunastu.

33) Kasztany z Kartofli.

Kartofle umyte czystą wodą i ile bydź może okrągłe iak kasztany prawdziwe, gdy się włożą do gęsi którą mą bydź pieczona,

nabywaią smaku kasztanów. Tym sposobem upieczone ieść ie można z masłem i solą. Można ie także upiec innym sposobem, włożywszy czysto umyte do gorącego popiołu, obwinąwszy ie piérwéy w liście kapuściane.

34) Jarzyna z liści kartoflanych.

Dotąd wyrzucano liście kartoflane na kármę dla źwierząt domowych lecz użyte w czasie około Zielonych Swiątek mogą służyć za bardzo smaczną zieleninę. Obrawszy liście z grubych łodyg i opłukawszy w wodzie, gotuią się w garnku iak zwyczayna iarzyna. Potem odlawszy z nich wodę, sieką się na stolnicy tasakiem, i zapalaią się w rynce na maśle lub na młodéy słoninie. Każdy ktokolwiek téy iarzyny doświadczyć zechce, przyzna nie mylnie iż w niczem naylepszemu szpinakowi nie ustępuie. Liście około tego czasu lub poźniéy zbierane, wysuszone i w suchem mieyscu

zachowane, służyć mogą w czasie zimy za bardzo smaczną zieleninę.

35) Oliwki z Kartofli.

Odcinaią się od kartofli zdrowych gruczołki czyli narostki, które nie są większe od grochu. Te gruczołki zamarynowane w mocnym occie nabierą zieloności zwyczayney oliwkom. Po upływie 24 godzin gotuią się w winnym occie przy wolnym ogniu, iednak tak aby nie nadto zmiękczały. Do octu wsypać można rozmaitych korzeni podług upodobania szczególnie goździków, pieprzu i liści muskateli. Lepsze iescze będą oliwki takowe marynuiąc ie przed odgotowaniem w wodzie słoney czyli w lace solney. Gdy iuż są odgotowane i w naczyniu szklannem zachowane, utrzymać ie można czas długi, używaiąc ie do potraw iak oliwki prawdziwe. Czem ocet iest lepszy tem lepsze będą oliwki.

